MG28F301T**
MG28F302T**

إمكانيات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على خدمة أكثر تكاملاً،
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

الرجاء العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة والتنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

SAMSUNG

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 1 2013-06-20 6:18:15

معلومات السلامة

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة.**
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	يحظر اللمس.
يحظر الفك.	اتّبع التعليمات بدقة.
افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 2 2013-06-20 6:18:16

★ تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.

★ استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

★ عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

★ فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

★ تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.

★ تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

★ يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه ما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

★ هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛

يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.

يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري

تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.
يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 4 2013-06-20 6:18:16

★ يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال من يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

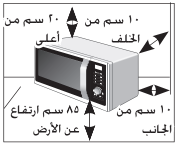
يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM. حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة ترددلاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.

أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والصينية الدوارة. تأكد من دوران الصينية الدوارة بحرية.
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

٤. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، ضع الكابل في مأخذ توصيل تيار متردد ذو طرف أرضي صحيح.

☚ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال. وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن.

امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- الصينية الدوارة والحلقة الدوارة
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

☚ **تأكد** «**دومًا**» من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه لما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 6
2013-06-20 ￼￼ 6:18:17

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. اغسله بالماء ثم جففه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة بالصابون. اغسلها بالماء ثم جففها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

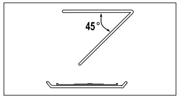
٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفل الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه. (طراز السخان المروحي فقط)



تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

☛ **يحظر** إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حال حدوث أي أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخاليًا من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 7 2013-06-20 6:18:17

يجب ألّا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة.

الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓

لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء). افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر. مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✓	✓		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓		✓
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	
لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓
يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✓	✓	✓	✓

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 8 2013-06-20 6:18:23

★	**تحذير:** قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✔	✔	✔	✔

⚠	تنبيه	🔥	⚡	♨	💥
★	استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✔		✔	✔
⊘	لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✔		✔	✔
★	حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✔		✔	✔
⊘	لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✔	✔		
⊘	يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✔	✔
⊘	لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✔		✔	

✋	استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✔	
★	حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✔	
★	قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✔	
⊘	لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✔			✔
★	ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✔		✔	
★	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✔	✔	✔	

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 9 2013-06-20 6:18:26

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف. (وظيفة ميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد الحبيبة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

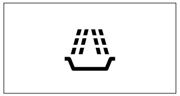
MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 10 2013-06-20 6:18:26

المحتويات

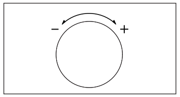
دليل البحث السريع ... ١١
ميزات الفرن ... ١٢
الفرن ... ١٢
لوحة التحكم ... ١٣
الأدوات الإضافية ... ١٣
استخدام الفرن ... ١٤
كيفية عمل فرن الميكروويف ... ١٤
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ... ١٥
ضبط الوقت ... ١٥
الطهي/التسخين ... ١٦
مستويات الطاقة ... ١٦
ضبط مدة الطهي ... ١٦
إيقاف عملية الطهي ... ١٧
إعداد وضع توفير الطاقة ... ١٧
استخدام ميزة كف التجميد التلقائي ... ١٧
استخدام برامج "إذابة التجميد السريعة" التلقائية ... ١٨
استخدام ميزة "طبقي" ... ١٨
استخدام برامج طبقي ... ١٩
استخدام ميزات "الطهي الصحي" ... ١٩
استخدام برامج الطهي الصحي (الخضراوات والحبوب) ... ١٩
استخدام برامج الطهي الصحي (الدواجن والأسماك) ... ٢١
استخدام قطب التحمير (متوفر بالطراز MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ* فقط) ... ٢١
استخدام البرامج اليدوية للطهي بالتحمير ... ٢٢
دليل الطهي بالبخار (متوفر بالطراز MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ* فقط) ... ٢٣
اختيار وضع جزء التسخين ... ٢٥
اختيار الملحقات ... ٢٥
عملية الشوي ... ٢٥
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ... ٢٦
استخدام ميزة إزالة الروائح ... ٢٦
وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار ... ٢٧
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ... ٢٧
تأمين فرن الميكروويف ... ٢٧
دليل أواني الطهي ... ٢٨
دليل الطهي ... ٢٩
استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ ... ٣٧
استكشاف المشاكل وإصلاحها ... ٣٧
كود الخطأ ... ٣٨
المواصفات الفنية ... ٣٨

دليل البحث السريع

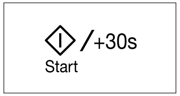
إذا أردت طهي بعض الطعام.



١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة عن طريق الضغط على الزر **ميكروويف** ( ) مرة واحدة أو أكثر.



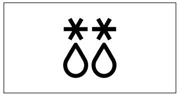
٢. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.



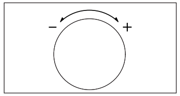
٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** ( ).

النتيجة: يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

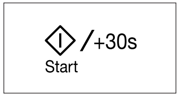
إذا أردت كف التجميد تلقائيًا عن بعض الأطعمة.



١. ضع الطعام المثلج في الفرن.
وحدد نوع الطعام المراد طهيه عن طريق الضغط على الزر **كف التجميد التلقائي** ( ) مرة واحدة أو أكثر.



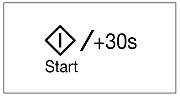
٢. حدد الوزن بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.



٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** ( ).

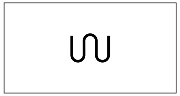
MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 11
2013-06-20 6:18:27

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

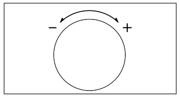


اترك الطعام في الفرن.
واضغط على الزر **+30s (+30 ثانية)** مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

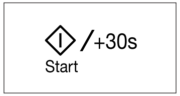
إذا أردت شي بعض الطعام.



١. اضغط على الزر **الشواية** (ᗜᗢ).



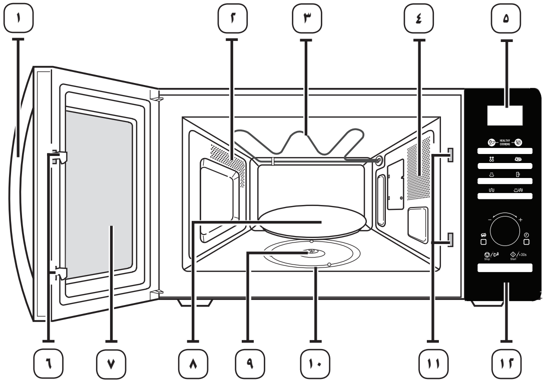
٢. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.



٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

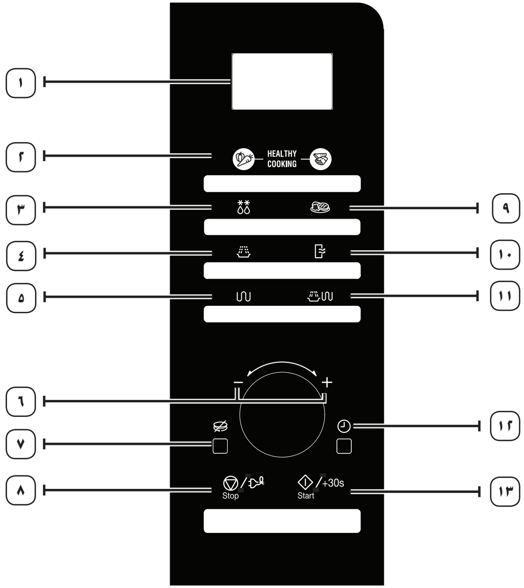
ميزات الفرن

الفرن



١. مقبض الباب
٢. فتحات التهوية
٣. الشواية
٤. الإضاءة
٥. شاشة العرض
٦. قفلا الباب
٧. الباب
٨. القرص الدوار
٩. أداة التدوير
١٠. الحلقة الدوارة
١١. فتحتا الأمان للقفل
١٢. لوحة التحكم

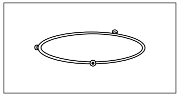
لوحة التحكم



١. شاشة العرض
٢. الزر الطهي الصحي
٣. الزر فك التجميد التلقائي
٤. تحديد وضع مستوى الطاقة للميكروويف
٥. زر الشواية
٦. القرص الدوار (الوزن/الوجبة/الوقت)
٧. زر تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار
٨. زر الإيقاف/توفير الطاقة
٩. الزر طبقي
١٠. الزر التخلص من الروائح
١١. اختيار وضع الجمع
١٢. ضبط الساعة
١٣. الزر تشغيل/30+ ثانية

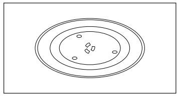
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



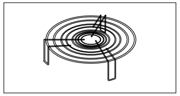
١. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض : تعمل الحلقة الدوارة على تدوير الصينية الدوارة.



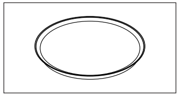
٢. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

الغرض : تعتبر الصينية الدوارة السطح الأساسي للطهي. ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.



٣. **حامل الشوي**. يتم وضعه على القرص الدوار.

الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشوي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

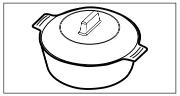


٤. **طبق التحمير**، راجع الصفحات من ٢١ إلى ٢٣.
(متوفر بالطرز، MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ* فقط)

الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشوي. وهو يساعد على تحمير عجائن الفطائر والبيتزا.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف نهائيًا بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 13
2013-06-20 6:18:29

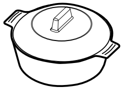


٥. **جهاز الطهي بالبخار**. راجع الصفحات من ٢٣ إلى ٢٥.
(متوفر بالطراز MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ* فقط)

__الغرض:__ يستخدم جهاز الطهي بالبخار البلاستيكي عند استخدام وظيفة الطهي بالبخار.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف نهائيًا بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

يحظر تشغيل وضع **الشواية** ( ) **والجمع** ( ) مع جهاز الطهي بالبخار.

وضع التشغيل	الميكروويف ( )	الشواية ( ) / الجمع ( )
 (وعاء الطهي بالبخار)	O	X

استخدام الفرن

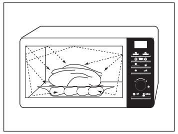
كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- إذابة الثلج (يدويًا وتلقائيًا)
- الطهي
- التسخين

عملية الطهي.



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.
٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

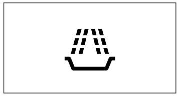
يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 14 2013-06-20 6:18:29

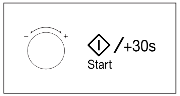
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت.
افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوبًا من الماء على الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.



١. اضغط على زر **الميكروويف** ( ) .

النتيجة: يظهر المؤشر ٩٠٠ وات وهي طاقة الطهي القصوى.



٢. اضبط الوقت على مدة من ٤ إلى ٥ دقائق عن طريق لف **القرص الدوار** ثم اضغط على الزر Start (**تشغيل**) ( ).

النتيجة: يضيء مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران.

١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن تكون الصينية الدوارة في موضعها بالفرن. إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى. تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند توصيل الكهرباء. يتم عرض الأرقام ":٠" أو "٨٨:٨٨" أو "١٢:٠٠" تلقائيًا على الشاشة.

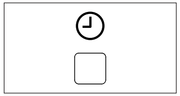
الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

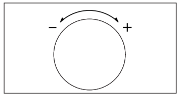
لا تنس إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

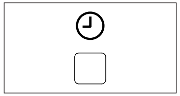
إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت. يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر "الساعة" بعد مرور ٢٥ دقيقة.
يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.



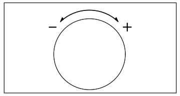
١. **لعرض الوقت بالتنسيق...**
تنسيق ٢٤ ساعة
تنسيق ١٢ ساعة
اضغط على الزر **الساعة** ( ) مرة أو مرتين.



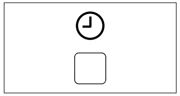
٢. لف **القرص الدوار** لضبط **بالساعة**.



٣. اضغط على الزر **الساعة** ( ).



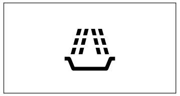
٤. لف **القرص الدوار** لضبط **الدقائق**.



٥. اضغط على الزر **الساعة** ( ).

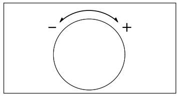
الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.
تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.



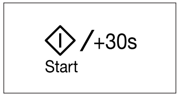
١. اضغط على زر **الميكروويف** ( ) .

النتيجة: يظهر المؤشر ٩٠٠ واط (طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **ميكروويف** ( ) مرة أخرى حتى يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط. راجع جدول مستويات الطاقة.



٢. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار.**

النتيجة: يظهر وقت الطهي.



٣. اضغط على الزر Start **(تشغيل)** ( ).

النتيجة: يضيء مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط). اضغط فقط على الزر +30s **(+30 ث)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

مستوى الطاقة	مقدار الطاقة	
	الميكروويف	الشواية
عالي	٩٠٠ واط	-
عالي متوسط	٦٠٠ واط	-
متوسط	٤٥٠ واط	-
منخفض متوسط	٣٠٠ واط	-
فك التجميد ( )	١٨٠ واط	-
منخفضة / الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ واط	-
الشواية	-	١٣٠٠ واط
الجمع I ( )	٦٠٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمع II ( )	٤٥٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمع III ( )	٣٠٠ واط	١٣٠٠ واط

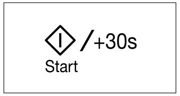
إذا قمت بتحديد مستوى طاقة أعلى. يجب تقليل مدة الطهي.

إذا قمت بتحديد مستوى طاقة أقل. يجب زيادة مدة الطهي.

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر +30s (+30 ثانية) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

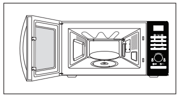
اضغط على الزر +30s **(+30 ثانية)** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية في كل مرة تضغط فيها.



MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 16
2013-06-20 6:18:31

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



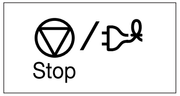
١. للإيقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.

١) افتح الباب.

النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي، أغلق الباب واضغط مرة أخرى على الزر Start **(تشغيل)** (◇).

٢) اضغط على الزر Stop **(إيقاف)** (▽).

النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، اضغط على Start **(تشغيل)** (◇) مرة أخرى.



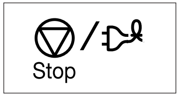
٢. للإيقاف نهائيًا؛
اضغط على الزر Stop **(إيقاف)** (▽).

النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر Stop **(إيقاف)** (▽) مرة أخرى.

يمكنك أيضًا إلغاء أي إعداد قبل بدء التشغيل بالضغط على الزر Stop **(إيقاف)** (▽).

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن. تكون الحالة العادية هي وضع الاستعداد وعرض الساعة عند عدم الاستخدام.



- اضغط على زر **توفير الطاقة** ([رمز]).

النتيجة: إيقاف تشغيل الشاشة.

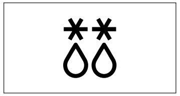
- للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب أو اضغط على زر **توفير الطاقة** ([رمز]) وستعرض الشاشة الوقت الحالي. الفرن جاهز للاستخدام.

استخدام ميزة فك التجميد التلقائي

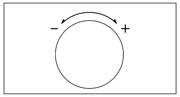
تُمكنك ميزة "فك التجميد التلقائي" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا.
ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

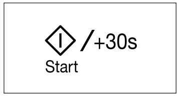
ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **فك التجميد التلقائي** (❄) مرة واحدة أو أكثر.
(راجع الجدول الموجود على الجانب).



٢. اضبط وزن الطعام بلف **القرص الدوار**.



٣. اضغط على الزر Start **(تشغيل)** (◇).

النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.
- اضغط على الزر Start **(تشغيل)** (◇) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي / إعادة التسخين بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "الطهي/إعادة التسخين" بالصفحة ١٦ للحصول على مزيد من التفاصيل.

استخدام برامج "إذابة التجميد السريعة" التلقائية

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد التلقائي المختلفة والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد.

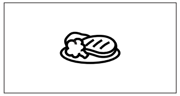
ضع اللحوم والدواجن والأسماك والخبز/الكعك في طبق زجاجي أو خزفي مسطح.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	التوصيات
1	اللحوم	٢٠٠-١٥٠٠	٢٠-٦٠	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم، ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
2	الدواجن	٢٠٠-١٥٠٠	٢٠-٦٠	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
3	السمك	٢٠٠-١٥٠٠	٢٠-٥٠	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
4	الخبز/الكيك	١٢٥-١٠٠٠	٥-٢٠	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.

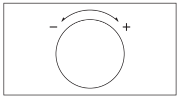
حدد ميزة "الإذابة اليدوية للثلج" بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام يدوياً. لمزيد من التفاصيل حول عملية فك التجميد اليدوي ومدة فك التجميد، راجع الصفحتين ٣٣ و٣٤.

استخدام ميزة "طبقي"

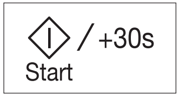
ميزة "طبقي" لها وقتان للطهي مُبرمجان مسبقاً. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد الوجبات بلف **القرص الدوار**. ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **طبقي** () مرة واحدة أو أكثر.



٢. حدد حجم الوجبة المراد طهيها بلف **القرص الدوار**.
(راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) ().

<u>النتيجة:</u> يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

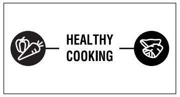
استخدام برامج طبقي

يبين الجدول التالي برامج "طبقي" والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

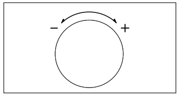
الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	التوصيات
1	الوجبة الجاهزة المجمدة	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	٣-٢	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
2	الوجبة النباتية المجمدة	٣٥٠-٣٠٠ ٤٥٠-٤٠٠	٣-٢	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات التي تتكون من مكونين اثنين (مثل المكرونة الإسباجيتي بالصلصة أو الأرز بالخضراوات).

استخدام ميزات "الطهي الصحي"

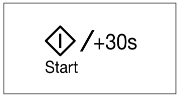
تحتوي ميزات الطهي الصحي على ٢٠ فترة زمنية مبرمجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق لف **القرص الدوار**.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بالضغط على زر HEALTHY COOKING **(الطهي الصحي)** ( ) أو HEALTHY COOKING **(الطهي الصحي)** ( ) مرة واحدة أو أكثر.



٢. حدد حجم الوجبة المراد طهيها بلف **القرص الدوار**.
(راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط على الزر Start **(تشغيل)** (◇).

النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

استخدام برامج الطهي الصحي (الخضراوات والحبوب)

يوضح الجدول التالي ١٢ برنامجًا تلقائيًا للنظام الغذائي الصحي لطهي الخضراوات أو الحبوب. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. يتم تشغيل البرامج من ١ إلى ١٠ باستخدام طاقة الميكروويف فقط. ويتم تشغيل البرنامجين ١١ و١٢ بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشوي.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	التوصيات
1	البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٢-١	اغسل البروكلي الطازج ونظّفه جيدًا وأعد القرنبيط. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. وأضف ٦٠-٧٥ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٥٠٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
2	الجزر	٢٥٠	٢-١	اغسل الجزر ونظفه بالماء وأعد شرائح متساوية الحجم منه. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 19
2013-06-20 6:18:36

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	التوصيات
3	**الفاصوليا الخضراء**	٢٥٠	٢-١	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظّفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
4	**السبانخ**	١٥٠	٢-١	اغسل السبانخ ونظّفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. ولا تضف أي مقدار من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
5	**الذرة الصغيرة**	٥٠٠ (قطعتان)	٢-١	اغسل الذرة الصغيرة ونظّفها ثم ضعها في طبق زجاجي بيضاوي. ثم قم بتغطيتها ببطبقة من ورق الميكروويف الحراري ثم اثقب الغطاء.
6	**البطاطس منزوعة القشرة**	٢٥٠ ٥٠٠	٣-٢	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ إلى ٦٠ مللي (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. الرجاء تغطية الإناء.
7	**الأرز البني** (مسلوق)	٢٥٠	١٠-٥	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (١/٢ لتر). الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل.
8	**معكرونة الدقيق الكامل**	٢٥٠	٣-١	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف لترًا واحدًا من الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قم بالتقليب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.
9	**الكينوا**	٢٥٠	٣-١	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مللي). الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل.
10	**البرغل**	٢٥٠	٥-٢	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مللي). الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل.
11	**الخضراوات المحمصة**	٥٠٠	٣-٢	ضع الخضراوات مثل شرائح البطاطس المطهية مسبقًا وشرائح الكوسا والطماطم والصلصة في إناء زجاجي مناسب الحجم من البايركس. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الحامل.
12	**الطماطم المشوية**	٤٠٠	٢-١	اغسل الطماطم ونظّفها وقطّعها إلى أنصاف ثم ضعها على طبق من أدوات الميكروويف. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الحامل.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 20 2013-06-20 6:18:37

استخدام برامج الطهي الصحي (الدواجن والأسماك)

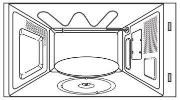
يوضح الجدول التالي ٨ برامج تلقائية للنظام الغذائي الصحي لطهي الدواجن والأسماك والكميات والمراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرامج من ١ إلى ٦ باستخدام طاقة الميكروويف فقط. ويتم تشغيل البرنامجين ٧ و٨ بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشوي.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	التوصيات
1	صدور الدجاج	٣٠٠ (قطعتان)	٢	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
2	صدور الديك الرومي	٣٠٠ (قطعتان)	٢	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
3	شرائح اللحم الطازج	٣٠٠ (قطعتان)	١-٢	اغسل السمك وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
4	شرائح السلمون الطازج	٣٠٠ (قطعتان)	١-٢	اغسل السمك وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
5	الجمبري الطازج	٢٥٠	١-٢	اغسل الجمبري وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
6	السلمون المرقط الطازج	٤٠٠ (سمكتان)	٢	ضع سمكتين كاملتين طازجتين في طبق مسموح باستخدامه داخل الفرن. ثم أضف كمية قليلة من الملح وملعقة كبيرة من عصير الليمون والتوابل. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على القرص الدوار.
7	الأسماك المشوية	٤٠٠ (سمكتان)	٣	امسح السمك بالكامل (سواء سمك مُرقّط أو سمك الرأس الذهبية) بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في الاتجاه عكسي على الحامل العلوي. ثم قم بقلبهما بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
8	شرائح السلمون المشوية	٣٠٠ (شريحتان)	دقيقتان	ضع قطع السمك على الحامل العلوي بشكل مستوٍ. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.

استخدام طبق التحمير (متوفر بالطراز MG28F301TC*، MG28F301TJ*، MG28F302TC*، MG28F302TJ* فقط)

يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية. لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير (انظر الصفحة التالية).

يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق. وغيرها من الأصناف.



١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه مسبقاً في أعلى درجة من درجات حرارة وضع الجمع بين الطهي بالميكروويف والشوي [٦٠٠ واط + الشواية] باتباع الوقت والإرشادات الموضحة في الجدول.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية.

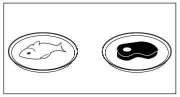
٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة. مثل اللحم والبيض. وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 21
2013-06-20 6:18:39

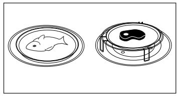
٣. ضع الطعام في طبق التحمير.



لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير، على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية.

يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.

٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.



٥. حدد وقت الطهي والطاقة المناسبين. (راجع الجدول الموجود على الجانب)

كيفية تنظيف طبق التحمير

قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.

الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

استخدام البرامج اليدوية للطهي بالتحمير

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار.
قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا باستخدام وظيفة ٦٠٠ واط + الشواية لمدة تتراوح بين ٣ و٥ دقائق. اتبع الفترات والإرشادات الموجودة بالجدول.

الطعام	الكمية	الطاقة	مدة التسخين المسبق (دقيقة)	مدة الطهي (بالدقيقة)
اللحم المقدد	٤ شرائح (٨٠ جرام) ٨ شرائح (١٦٠ جرام)	٦٠٠ واط + الشواية	٣	٣-٣,٥ ٤,٥-٥
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع الشرائح جنبًا إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.			
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم (قطعتان) ٤٠٠ جم (٤ قطع)	٤٥٠ واط + الشواية	٣	٣ ٤
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.			
أقراص اللحم (البرجر) (مجمدة)	قطعتان (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٦٠٠ واط + الشواية	٣	٦-٦,٥ ٨-٨,٥
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. اقلب الطعام بعد ٤-٥ دقيقة.			
الخبز الفرنساوي (مجمد)	١٠٠ إلى ١٥٠ جم (قطعة واحدة) ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام (٢ قطع)	٤٥٠ واط + الشواية	٥	٥-٦ ٦-٧
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي خبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.			
البيتزا (مجمدة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٥	٧-٨ ٩-١٠
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع البيتزا المجمدة على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.			
وحدات البيتزا الصغيرة (مثلجة)	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٥	٣-٣,٥ ٤-٤,٥
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع قطع البيتزا المثلجة على شكل دائرة على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل.			

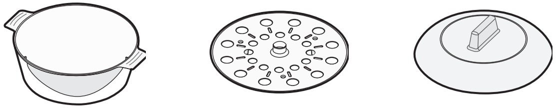
الطعام	الكمية	الطاقة	مدة التسخين المسبق (دقيقة)	مدة الطهي (بالدقيقة)
شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن (مجمدة)	٢٠٠ جم ٣٠٠ جم ٤٠٠ جم	٤٥٠ وات + الشواية	٤	٩ ١٢ ١٥
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. وزع شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. ثم قم بالقلب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.			
البطاطس المشوية	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦٠٠ وات + الشواية	٤	٤,٥-٥ ٧-٧,٥
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضع النصف منزوع القشرة من البطاطس لأسفل على طبق التحمير. ضع البطاطس على شكل دائرة. ضع طبق التحمير على الحامل.			
أصابع السمك (المجمدة)	١٥٠ جم (٥ قطع) ٣٠٠ جم (١٠ قطعة)	٦٠٠ وات + الشواية	٤	٦-٦,٥ ٨,٥-٩
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح الطبق بملعقة كبيرة ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق. قم بقلب الطعام بعد ٣ دقائق ونصف (٥ قطع). أو بعد ٥ دقائق (١٠ قطع).			
قطع الدجاج (المجمدة)	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	٦٠٠ وات + الشواية	٤	٤,٥-٥ ٦,٥-٧
	< التوصيات >			
	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح الطبق بملعقة كبيرة ضع قطع الدجاج على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل. قم بقلبه بعد ٣ دقائق (١٢٥ جم) أو ٥ دقائق (٢٥٠ جم).			

دليل الطهي بالبخار (متوفر بالطرز MG28F301TF*، MG28F301TJ*، MG28F302TF*، MG28F302TJ* فقط)

لقد تم إنشاء "أداة الطهي بالبخار" استناداً لفكرة الطهي بالبخار. وقد تم تصميمها لتوفير طهي سريع وصحي عند الطهي باستخدام فرن الميكروويف من Samsung.

وتعد هذه الأداة مثالية لطهي الأرز والمعجنات والخضراوات. وما إلى ذلك في وقت قياسي، مع الاحتفاظ بالقيمة الغذائية للأصناف.

تتكون "أداة الطهي بالبخار" من ثلاثة أجزاء:



غطاء صينية إدخال وعاء

تتحمل كافة الأجزاء درجات الحرارة من ٢٠ إلى ١٤٠ درجة مئوية.

تتميز هذه الأجزاء بأنها ملائمة للتخزين في المجمِّد. كما يمكن استخدام كل منها بشكل منفصل أو استخدامها معًا.

تعليمات الاستخدام:

يحظر استخدامها عند:

- لطهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر أو الدهون.
- مع الشواية أو عند لف جزء التسخين أو على درج التسخين.

يجب غسل كافة الأجزاء جيداً بالماء والصابون قبل الاستخدام الأول.

لمعرفة أوقات عملية الطهي. يُرجى مراجعة التعليمات الموجودة في الجدول الموضح في الصفحة التالية.

الصيانة:

يمكن غسل أداة الطهي بالبخار في غسالة الأطباق.

عند غسلها يدويًا. استخدم الماء الساخن ومحلول التنظيف. لا تستخدم المواد الكاشطة في التنظيف.

قد تؤثر بعض الأطعمة (مثل الطماطم) على لون البلاستيك. وهذا أمر طبيعي. وليس عيب في التصنيع.

فك التجميد:

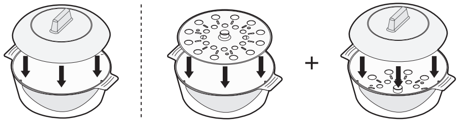
ضع الأطعمة المجمدة في وعاء البخار بدون الغطاء. سيظل السائل في قاع الإناء ولن يؤثر على الطعام.

الطهي:

الطعام	الكمية	مستويات الطاقة	مدة الطهي (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	كيفية الإعداد
الخرشوف	٣٠٠ جم (قطعة إلى قطعتين)	٩٠٠ واط	٥-٦	١-٢	الوعاء وصينية الإدخال + الغطاء
	< الإرشادات >				
	اغسل ثمار الخرشوف ونظفها بالماء. ثم ضع المصفاة داخل الإناء. وثبت قطع الخرشوف داخل المصفاة. وقم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من عصير الليمون. وقم بوضع الغطاء.				
الخضراوات الطازجة	٣٠٠ جم	٩٠٠ واط	٤-٥	١-٢	الوعاء وصينية الإدخال + الغطاء
	< الإرشادات >				
	زن الخضراوات (مثل. البروكولي والقرنبيط والجزر والفلفل) بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى قطع متساوية. ثم ضع المصفاة داخل الوعاء. وقم بتوزيع الخضراوات داخل المصفاة. ثم قم بإضافة ملعقتين كبيرتين من الماء. وقم بوضع الغطاء.				
الخضراوات المُجَمَّدة	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	الوعاء وصينية الإدخال + الغطاء
	< الإرشادات >				
	ضع الخضراوات المجمدة في طبق الطهي بالبخار. ثم ضع المصفاة داخل الإناء. ثم قم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء. قم بتقليبه جيداً بعد الطهي وبعد وقت الانتظار.				
الأرز	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٥-١٨	٥-١٠	الوعاء + الغطاء
	< الإرشادات >				
	ضع الأرز في طبق الطهي بالبخار. أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء. بعد انتهاء الطهي اترك الأرز الأبيض لمدة ٥ دقائق والأرز البني لمدة ١٠ دقائق.				
البطاطس المحشوة	٥٠٠ جم	٩٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	الوعاء + الغطاء
	< الإرشادات >				
	زن البطاطس وقم بتنظيفها ثم ضعها في وعاء الطهي بالبخار. ثم قم بإضافة ثلاث ملاعق كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء.				
اليخني (بارد)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦	١-٢	الوعاء + الغطاء
	< الإرشادات >				
	ضع اليخني في طبق الطهي البخار. وقم بوضع الغطاء. قلبه جيداً قبل الانتظار.				
الحساء (بارد)	٤٠٠ جم	٩٠٠ واط	٣-٤	١-٢	الوعاء + الغطاء
	< الإرشادات >				
	صبه في طبق الطهي بالبخار. وقم بوضع الغطاء. قلبه جيداً قبل الانتظار.				
الحساء المجمد	٤٠٠ جم	٩٠٠ واط	٨-١٠	٢-٣	الوعاء + الغطاء
	< الإرشادات >				
	قم بوضع الحساء المجَمَّد في وعاء الطهي بالبخار. وقم بوضع الغطاء. قلبه جيداً قبل الانتظار.				
قطع خبز المجمدة المحشوة بالمربى	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	١-٢	٢-٣	الوعاء + الغطاء
	< الإرشادات >				
	بلل سطح العجائن المحشوة بالماء البارد. ضع قطعة واحدة أو اثنين من العجائن المجمدة بجوار بعضها داخل وعاء الطهي بالبخار. وقم بوضع الغطاء.				
خشاف الفواكه	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٣-٤	٢-٣	الوعاء + الغطاء
	< الإرشادات >				
	زن الفواكه الطازجة (مثل. التفاح والكمثرى والبرقوق والمشمش والمانجو والأناناس) بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى قطع أو مكعبات متساوية. وضعها في وعاء الطهي بالبخار. أضف ١-٢ ملعقة كبيرة من الماء و ١-٢ ملعقة كبيرة من السكر وضع الغطاء.				

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 24 2013-06-20 6:18:40

كيفية استخدام أداة الطهي بالبخار



الوعاء وصينية الإدخال + الغطاء | الوعاء + الغطاء

احتياطات:

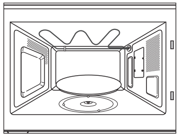
- توخ الحذر عند فتح الغطاء الخاص بأداة الطهي بالبخار، لأن البخار المنبعث من الإناء يكون ساخناً للغاية.
- استخدم قفازات الفرن عند إخراج الطعام بعد طهيه.

اختيار وضع جزء التسخين

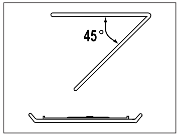
يستخدم جزء التسخين عند الشي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

- الوضع الأفقي للشي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية

قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع الرأسي.

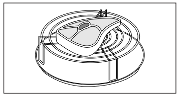


لتعيين جزء التسخين إلى...	عندئذ...
الوضع الأفقي (الشواية أو أسلوب الطهي المجمع الميكروويف + الشواية).	• اسحب جزء التسخين تجاهك. • ادفع جزء التسخين إلى أعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن (للجزء العلوي منه).



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

اختيار الملحقات



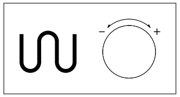
استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

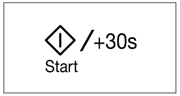
للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ٢٨.

عملية الشوي

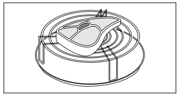
تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف. لهذا الغرض يتم توفير حامل شي مع فرن الميكروويف.



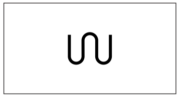
١. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على الزر **الشواية** (ᑌᑎ) وضبط مدة التسخين المسبق بلف**القرص الدوار**.



٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

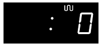


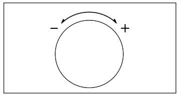
٣. افتح الباب وضع الطعام على الحامل. أغلق الباب.



٤. اضغط على الزر **الشواية** (ᑌᑎ).

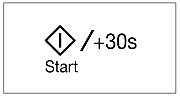
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:





٥. حدد وقت الشي بلف **"مفتاح القرص"**.. الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.

٦. اضغط على الزر Start (تشغيل) (◇).



النتيجة: يبدأ شوي الطعام. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).

٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشوي؛ حيث قد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

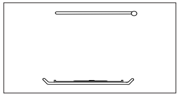
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

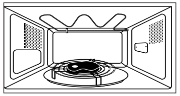
استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.

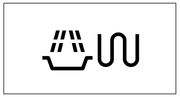
١. تأكد من وجود جُزء التسخين في الوضع الأفقي؛ راجع الصفحة ٢٥ للحصول على مزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار.
أغلق الباب.



٣. اضغط على الزر **الجمع** ().



النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

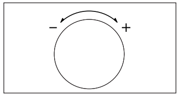
(وضع الميكروويف والشواية)

٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

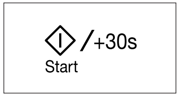
حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **جمع الميكروويف والشواية** () مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.

لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٤. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**. الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط على الزر ◇.



النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

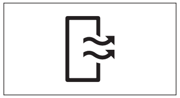
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ واط.

استخدام ميزة إزالة الروائح

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن. نظف أولاً الفرن من الداخل.

اضغط على الزر **إزالة الروائح** () بعد الانتهاء من التنظيف. يصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات عند الانتهاء.



تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية إزالة الروائح. تزيد هذه الفترة ٣٠ ثانية بواسطة الضغط على الزر +30s (+30 ثانية).

الوقت الأقصى لإزالة الروائح هو ١٥ دقيقة.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 26
2013-06-20 6:18:43

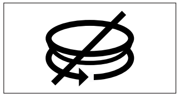
وظيفة الإيقاف اليدوي للصحن الدوار

يمكنك زر تشغيل/إيقاف تشغيل الصحن الدوار من استخدام الأطباق الكبيرة التي تملأ مساحة الفرن بالكامل وذلك بإيقاف دوران الصحن الدوار.

ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية. نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً.

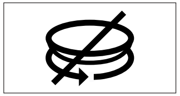
تحذير! لا تقم بتشغيل الصحن الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.

السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.



١. اضغط على الزر **تشغيل/إيقاف تشغيل الصحن الدوار** ()

النتيجة: يظهر رمز **تشغيل/إيقاف تشغيل الصحن الدوار** () على شاشة العرض. ولن يقوم الصحن الدوار بالدوران.



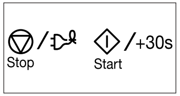
٢. حتى يدور الصحن مرة أخرى. اضغط على الزر **تشغيل/إيقاف تشغيل الصحن الدوار** () مرة أخرى.

النتيجة: يختفي رمز **تشغيل/إيقاف تشغيل الصحن الدوار** () على شاشة العرض. ويدور الصحن.

لا تضغط على الزر **تشغيل/إيقاف تشغيل الصحن الدوار** () أثناء الطهي.

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

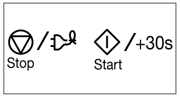


١. اضغط على زري **Stop (إيقاف)** () و **Start (تشغيل)** () في وقت واحد.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.



٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه. اضغط على الزرين **Stop (إيقاف)** () و **Start (تشغيل)** () مرة أخرى في نفس الوقت.

النتيجة:

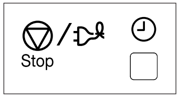
- يظهر المؤشر التالي.

- يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

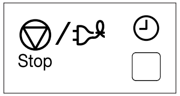
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط على زري **Stop (إيقاف)** () و **الساعة** () في وقت واحد.

النتيجة:

- يتم تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على الشاشة.



٢. لإلغاء قفل الفرن. اضغط على زري **Stop (إيقاف)** () و **الساعة** () مرة أخرى في وقت واحد.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا، يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقًا لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الصينية المطلية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب والمناديل وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.

قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي.

أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠	٦٠٠	٥-٦	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠	٦٠٠	٨-٩	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠	٦٠٠	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠٠	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠	٦٠٠	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	٦٠٠	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 29
2013-06-20 6:18:45

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.

بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.

ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٩٠٠	١٦-١٥ ١٨,٥-١٧,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٩٠٠	٢١-٢٠ ٢٣-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠	٩٠٠	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٩٠٠	١٨-١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠	٩٠٠	١١-١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جم ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية (جرام)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٤-٣,٥ ٧-٦	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٥,٥-٥	٣	أضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠	٤-٣,٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٤,٥-٤ ٧,٥-٦,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠	٣,٥-٣	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠	٣-٢,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠	٣,٥-٣	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	١,٥-١ ٢,٥-٢	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠	٥,٥-٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 30 2013-06-20 [illegible] 6:18:45

الطعام	الكمية (جرام)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
الفلفل	٢٥٠	٤-٤,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٣-٤ ٦-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠	٤,٥-٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى + ٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة، حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين إلى ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٣٠٠ مللي (٢ أكواب) ٤٥٠ مللي (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكواب)	٩٠٠	١-١,٥ ١,٥-٢ ٢,٥-٣ ٣-٣,٥	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠٠	٢-٢,٥ ٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 31 2013-06-20 6:18:45

الطعام	الكمية	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
الينخي (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠	٥,٥-٤,٥	٣-٢	ضع الينخي في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠	٤,٥-٣,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠	٥-٤	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتيليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٦٠٠	٥,٥-٤,٥ ٦-٥ ٦,٥-٥,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

دليل التسخين المزدوج

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
الحساء (بارد)	٢ × ٢٥٠	٩٠٠	٤,٥-٣,٥	٣-٢	صب الحساء في طبقين خزفيين عميقين ثم قم بتغطيتها. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار. والطبق الآخر على الحامل. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
	٢ × ٣٥٠		٦-٥		
دجاج بالكاري والأرز (مجمد)	٢ × ٣٥٠	٦٠٠	٨,٥-٧	٣	اصنع وجبتين من كلٍ من المكونين المثلجين وضعهما في طبقين من الخزف. ثم قم بتغطيتهما بالشريط اللاصق الخاص بالميكروويف. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٢ × ٣٥٠	٦٠٠	٩-٧,٥	٣	كون وجبتين من ٢-٣ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. ثم قم بتغطيتهما بالشريط اللاصق الخاص بالميكروويف. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال: قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال: ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة: يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة (واط)	الوقت	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثواني	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيداً ويترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

فك التجميد اليدوي

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
لحم بقري	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم	٦-٧ ١٠-١٢	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٧-٨		

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 33 2013-06-20 6:18:45

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (بالدقيقة)	الإرشادات
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٥-١٤	٦٠-١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٤-٣٢		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٧-٦	٢٥-١٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
	٤٠٠ جم	١٣-١١		
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جم	٧-٦	١٠-٥	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذي قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	٢ قطع	١,٥-١	٢٠-٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
	٤ قطع	٢ .٥-٣		
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٤,٥-٤		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم	٩-٧		

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة. يؤدي دوران الصينية الدوارة إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشوي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك. حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشوي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط. تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي. ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة. نتيجة لدوران القرص الدوار. يتم تحمير الطعام بشكل متساو.

وتتوفر ثلاث أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك. حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة). علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتًا قصيرًا لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج. مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشوي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الجمع (الميكروويف + الشواية). تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية تحت السقف في الوضع الأفقي وعدم وجوده عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي. ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة المجمدة

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام المجمد	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (بالدقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (بالدقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	٢ قطع ٤ قطع	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + شواية ١,٥-٢ ٢,٥-٣	الشواية فقط ٢-٣ ٢-٣	قم بترتيب أرغفة الخبز على شكل دائرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده. اتركه لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.
الخبز الفرنساوي/ الخبز بالثوم	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم (قطعة واحدة)	الميكروويف + الشواية	٤٥٠ واط + الشواية ٣,٥-٤	الشواية فقط ٢-٣	ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
(الخضراوات أو البطاطس) المحمصة	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٣-١٥	-	ضع الطعام المجمد في طبق صغير من البايركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
المعجنات (الكانيلوني والمعكرونة واللازانيا)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	١٤-١٦	-	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
السمك المحمص	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٦-١٨	-	ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (بالدقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (بالدقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٣,٥-٤,٥	٣-٤	ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	قطعتان إلى ٤ قطع	الشواية فقط	٢,٥-٣,٥	١,٥-٢,٥	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم (قطعتان) ٤٠٠ جم (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٣,٥-٤,٥ ٥-٦	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 35 2013-06-20 6:18:46

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (بالدقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (بالدقيقة)	الإرشادات
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٤-٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
توست هاواي (الأناناس واللحم وشرائح الجبن)	٢ قطع (٣٠٠ جم) ٤ قطع (٦٠٠ جرام)	٤٥٠ واط + الشواية	٣,٥-٤ ٦-٧	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٤,٥-٥,٥ ٦,٥-٧,٥	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٥٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٩-١١	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البايركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
قطع الدجاج	٤٥٠ جم (قطعتان) ٦٥٠ جرام (قطعتان إلى ٣ قطع) ٨٥٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٨ ٩-١٠ ١١-١٢	٧-٨ ٨-٩ ٩-١٠	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (بالدقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (بالدقيقة)	الإرشادات
الدجاج المشوي	٩٠٠ جم ١١٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٠-١٢ ١٢-١٤	٩-١١ ١١-١٣	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر إلى أعلى مباشرة على القرص الدوار. بعد انتهاء الشواء اتركها لمدة ٥ دقائق.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جم (٤ قطع)	الشواية فقط	١٠-١٢	٨-٩	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق بعد انتهاء عملية الشي.
شرائح اللحم	٢٥٠ جم (قطعتان) ٥٠٠ جم (٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + الشواية ٦-٧ ٨-١٠	الشواية فقط ٥-٦ ٧-٨	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٥٠ جم ٦٥٠ جرام	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٧ ٧-٨	٧-٨ ٨-٩	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك جنباً إلى جنب (في اتجاه عكسي) على الحامل.
التفاح المخبوز	عدد ٢ ثمرة تفاح (حوالي ٤٠٠ جم) ٤ ثمرات تفاح (حوالي ٨٠٠ جرام تقريبًا)	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٧ ١٠-١٢	-	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضًا من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 36 2013-06-20 6:18:46

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جم من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.

ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جم من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.

ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاتة.

قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.

قم بتسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جم) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.

ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.

قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.

قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والحلوى)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جم تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.

ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.

أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا.

قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.

ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنغ

يقلب مسحوق البودنغ مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.

استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.

قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.

قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.

اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ

استكشاف المشاكل وإصلاحها

إذا صادفت أي من المشاكل المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن.
- يتدفق الهواء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينبعث البخار من حول الباب أو الفتحات.

لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر (◇).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بضغط الزر (◇)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية لما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

مصباح الضوء لا يعمل.

- ينبغي عدم استبدال مصباح الضوء بيديك لأسباب وقائية. يُرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد من Samsung، لكي يرسلوا إليك مهندسًا محترفًا لاستبدال المصباح.

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 37 2013-06-20 6:18:46

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

• إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تمامًا بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق.

لإزالة الروائح بسرعة أكبر. الرجاء تشغيل فرن الميكروويف مع وضع تشكيلة ليمون أو عصير ليمون في الخزانة.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة. اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.

والرجاء قراءة المعلومات الآتية.

• طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به. عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
• التفاصيل الخاصة بالضمان
• جهز شرحاً واضحاً للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

كود الخطأ

تشير الرسالة "SE" إلى.

• الرسالة "SE" تشير إلى تنظيف المفاتيح والتحقق لما إذا كان هناك ماء على السطح حول المفتاح. قم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف وحاول ضبطه مرة ثانية. في حال ظهورها ثانية. اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا. تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	MG28F302T** ،MG28F301T**
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة	
الميكروويف	١٤٠٠ واط
الشواية	١٣٠٠ واط
وضع الطهي المجمع	٢٧٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
طريقة التبريد	محرك مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	
من الخارج	٥١٧ × ٢٩٧ × ٤٣٧ مم
تجويف الفرن	٣٣٦ × ٢٤١ × ٣٤٩ مم
الحجم	٢٨ لترًا
الوزن	
الصافي	١٦ كيلو جرام تقريبًا

مذكرة

مذكرة

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_AR.indd 39
2013-06-20 ￼￼ 6:18:46

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

DE68-04222A

MG28F301T**
MG28F302T**

Manuel d'utilisation

du four micro-ondes

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

SAMSUNG

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	NE PAS toucher.
NE PAS démonter.	Suivez scrupuleusement les consignes.
Débranchez la prise murale.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 2 2013-06-21 6:36:30

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 4 2013-06-21 6:36:31

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

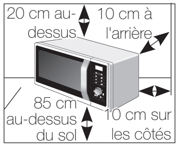
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 5 2013-06-21 6:36:31

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

☛ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

☛ **Veillez TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 6 2013-06-21 6:36:31

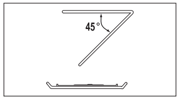
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 7 2013-06-21 6:36:31

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.
Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✔	✔	✔	✔

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✔		✔	✔
N’utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✔		✔	✔
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✔		✔	✔
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✔	✔		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✔	✔
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✔		✔	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d’éviter toute brûlure accidentelle.			✔	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✔	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✔	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✔			✔
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✔		✔	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✔	✔	✔	

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 9 2013-06-21 6:36:37

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) porte (risque de déformation) ;

(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;

(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

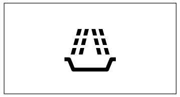
sommaire

Présentation rapide **11**
Fonctions du four **12**
Four 12
Tableau de commande 13
Accessoires 13
Utilisation du four **14**
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 14
Vérification du bon fonctionnement de votre four 15
Réglage de l'horloge 15
Cuisson/Réchauffage 16
Puissances 16
Réglage du temps de cuisson 16
Arrêt de la cuisson 17
Réglage du mode d'économie d'énergie 17
Utilisation de la fonction décongélation automatique 17
Utilisation des programmes de décongélation automatique 18
Fonctionnalité mon plat 18
Utilisation des programmes mon plat 19
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains 19
Utilisation des programmes de réalisation de plats sains (légumes et céréales) 19
Utilisation des programmes de réalisation de plats sains (volaille et poisson) 21
Utilisation du plat croustilleur (Uniquement les modèles MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*) 21
Utilisation des programmes de cuisson croustillante manuelle 22
Guide pour la cuisson à la vapeur (Uniquement les modèles MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*) 23
Choix de la position de l'élément chauffant 25
Choix des accessoires 25
Faire griller 25
Combinaison micro-ondes et gril 26
Utilisation de la fonction désodorisation 26
Arrêt manuel du plateau tournant 27
Arrêt du signal sonore 27
Sécurité enfants 27
Guide des récipients **28**
Guide de cuisson **29**
Dépannage et code d'erreur **37**
Dépannage 37
Code d'erreur 38
Caractéristiques techniques **38**

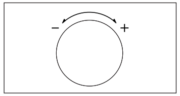
présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Micro-ondes** (⌂).

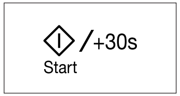


2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



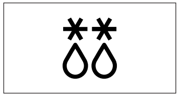
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

   Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit 4 fois lorsque la cuisson est terminée.

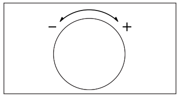


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

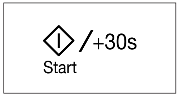
1. Placez les aliments encore surgelés dans le four.
   Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation automatique** (⁂).



2. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



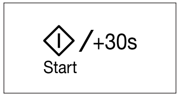
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 11 2013-06-21 6:36:38

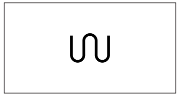
Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

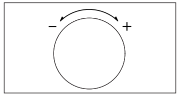


Si vous souhaitez faire griller des aliments.

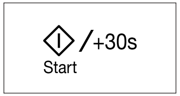
1. Appuyez sur le bouton **Gril** (ᔕ).



2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.

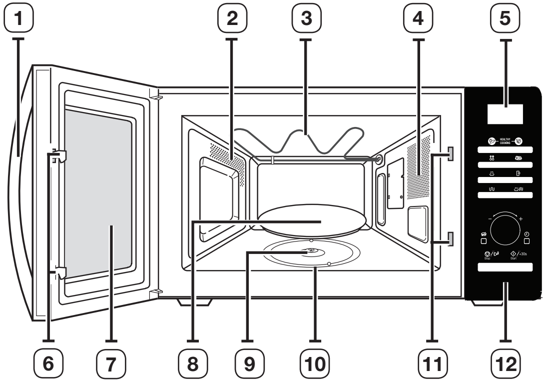


3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



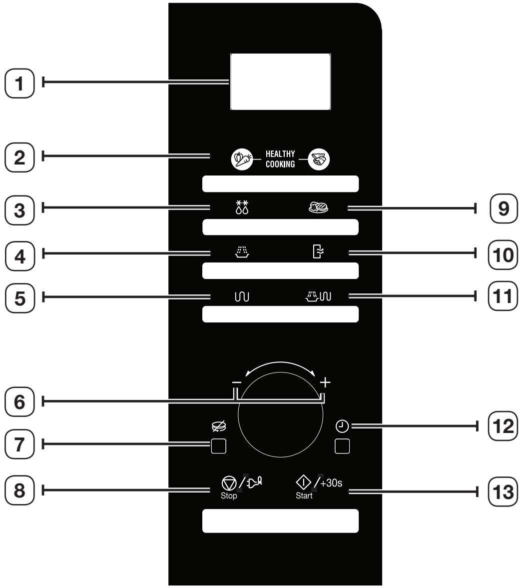
fonctions du four

FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. ÉCRAN
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PORTE
8. TURNTABLE (PLATEAU TOURNANT)
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE



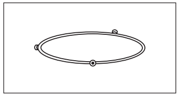
1. ÉCRAN
2. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS
3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
4. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/PUISSANCE
5. BOUTON GRIL
6. BOUTON DE RÉGLAGE (POIDS/QUANTITÉ/DURÉE)
7. BOUTON MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT
8. BOUTON ARRÊT/ÉCO
9. BOUTON MON PLAT
10. BOUTON DÉSODORISATION
11. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
12. RÉGLAGE DE L'HORLOGE
13. BOUTON DÉPART/+30S

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

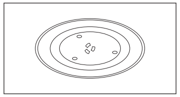
1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



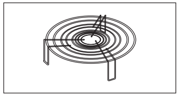
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



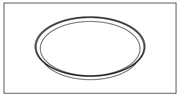
3. **Grille** : à placer sur le plateau tournant.

   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



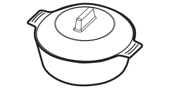
4. **Plateau croustilleur,** voir page 21 à 23. (Uniquement les modèles MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*,MG28F302TJ*)

   Fonction : Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



☛ **N'utilisez** JAMAIS le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

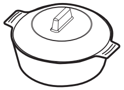
5. **Cuiseur-vapeur,** voir page 23 à 25.
(Uniquement les modèles MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)



Fonction : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

N'utilisez JAMAIS le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

N'utilisez JAMAIS les modes **GRIL** ( ) et **CUISSON COMBINÉE** ( ) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW ( )	GRIL ( ) / COMBI ( )
 (Cuiseur-vapeur)	O	X

utilisation du four

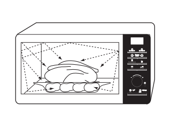
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson.



1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

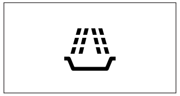
La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

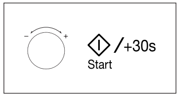
La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.
Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( )



Résultat : la puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche.

2. Réglez la durée sur 4 à 5 minutes en tournant le bouton de réglage et appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

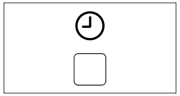
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures.
Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

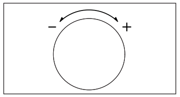
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

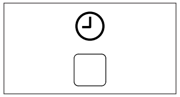
1. Pour afficher l'heure...
au format 24 heures
au format 12 heures
Appuyez une ou deux fois sur le bouton ( ).



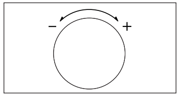
2. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure.



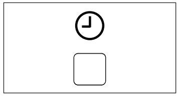
3. Appuyez sur le bouton ( ).



4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.



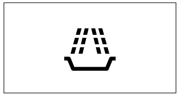
5. Appuyez sur le bouton ( ).



CUISSON/RÉCHAUFFAGE

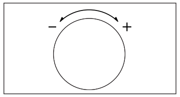
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ()



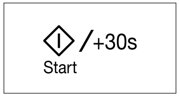
Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche :
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



Résultat : le temps de cuisson s'affiche.

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ().



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	900 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION ()	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1300 W
COMBI I ()	600 W	1300 W
COMBI II ()	450 W	1300 W
COMBI III ()	300 W	1300 W

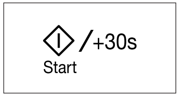
Si vous choisissez une puissance plus élevée, le temps de cuisson doit être réduit.

Si vous choisissez une puissance plus faible, le temps de cuisson doit être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

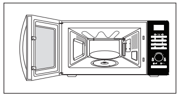
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.



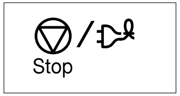
1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.

1) Ouvrez la porte.

Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

2) Appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)** (▽).

Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



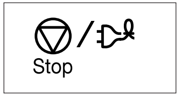
2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)** (▽).

Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)** (▽).

Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur **Stop (Arrêt)** (▽).

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé. La condition normale est le mode veille avec affichage de l'heure en cas de non utilisation.



- Appuyez sur le bouton **Économie d'énergie** ().

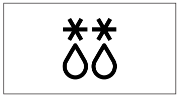
  Résultat : affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Économie d'énergie ()** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

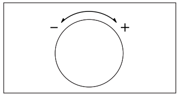
Le mode Décongélation automatique permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

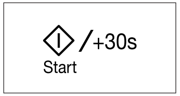
Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation automatique** () (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage**.



3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** (◇) pour poursuivre la décongélation.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/ Réchauffage » en page 16 pour de plus amples détails.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou le pain et les gâteaux dans un plat en verre ou sur une assiette en céramique.

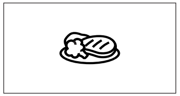
Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Viande	200-1500	20-60	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	200-1500	20-60	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	200-1500	20-50	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain/ Gâteaux	125-1000	5-20	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous en page 33 et 34.

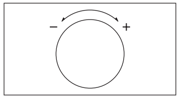
FONCTIONNALITÉ MON PLAT

Cette fonction propose deux programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

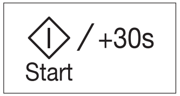
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Mon plat** ( ).



2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 18 2013-06-21 6:36:42

UTILISATION DES PROGRAMMES MON PLAT

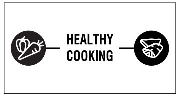
Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique Mon plat, les quantités, les temps de repos et les consignes respectives. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	**Plats préparés réfrigérés**	300-350 400-450	2-3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2	**Repas végétarien réfrigéré**	300-350 400-450	2-3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes).

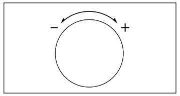
UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les fonctions de réalisation de plats sains ont vingt durées de cuisson pré-programmées.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir l'élément à servir en tournant le **bouton de réglage**.
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

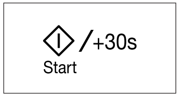
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **HEALTHY COOKING (Réalisation de plats sains)** ( ) ou **HEALTHY COOKING (Réalisation de plats sains)** ( ).



2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉALISATION DE PLATS SAINS (LÉGUMES ET CÉRÉALES)

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques de réalisation de plats sains pour la cuisson des légumes et céréales. Veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 à 10 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 11 et 12 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Brocolis	250 500	1-2	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 250 g et ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour 500 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
2	Carottes	250	1-2	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
3	Haricots verts	250	1-2	Rincez et nettoyez les haricots verts. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
4	Épinards	150	1-2	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
5	Maïs en épis	500 (2 pièces)	1-2	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre oval. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film.
6	Pommes de terre épluchées	250 500	2-3	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
7	Riz complet (étuvé)	250	5-10	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (1/2 l). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.
8	Macaroni complètes	250	1-3	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 1 l d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.
9	Quinoa	250	1-3	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.
10	Boulghour	250	2-5	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes.
11	Gratin de légumes	500	2-3	Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille de cuisson.
12	Tomates grillées	400	1-2	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille.

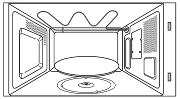
UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉALISATION DE PLATS SAINS (VOLAILLE ET POISSON)

Le tableau suivant présente les 8 programmes automatiques de réalisation de plats sains pour la cuisson des volailles et poissons, leurs quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 7 et 8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	**Blancs de poulet**	300 (2 pièces)	2	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
2	**Blanc de dinde**	300 (2 pièces)	2	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
3	**Filet de poisson frais**	300 (2 pièces)	1-2	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
4	**Filet de saumon frais**	300 (2 pièces)	1-2	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
5	**Crevettes fraîches**	250	1-2	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
6	**Truite fraîche**	400 (deux poissons)	2	Placez 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant.
7	**Poisson grillé**	400 (deux poissons)	3	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	**Steaks de saumon grillé**	300 (2 steaks)	2 min	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit.

UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR (UNIQUEMENT LES MODÈLES MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante.
Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.

Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

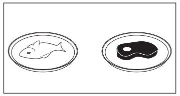
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d’huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

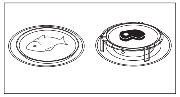
MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 21 2013-06-21 6:36:45

3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

Comment nettoyer le plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important :
le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON CROUSTILLANTE MANUELLE

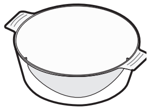
Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril ( ) pendant 3 à 5 minutes. Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min.)	Temps de cuisson (min)
Bacon	4 tranches (80 g) 8 tranches (160 g)	600 W + Gril	3	3-3½ 4½-5
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
Tomates grillées	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	450 W + Gril	3	3 4
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
Hamburger (surgelé)	2 hamburgers (125 g) 4 hamburgers (250 g)	600 W + Gril	3	6-6½ 8-8½
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers surgelés en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 4 à 5 min.			
Baguettes (surgelées)	100 à 150 g (1 morceau) 200 à 250 g (2 morceaux).	450 W + Gril	5	5-6 6-7
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Pour une baguette, placez-la au centre du plat ; pour deux baguettes, disposez-les côte à côte. Posez le plat croustilleur sur la grille.			
Pizza (surgelée)	300 à 350 g 400 à 450 g	600 W + Gril	5	7-8 9-10
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
Mini pizza (réfrigérée)	100 à 150 g 200 à 250 g	600 W + Gril	5	3-3½ 4-4½
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les morceaux de pizza réfrigérée en cercle dans le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.			

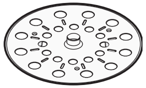
Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min.)	Temps de cuisson (min)
Frites au four (surgelées)	200 g 300 g 400 g	450 W + Gril	4	9 12 15
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson.			
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4	4½-5 7-7½
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.			
Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	150 g (5 morceaux) 300 g (10 morceaux)	600 W + Gril	4	6-6½ 8½-9
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe Disposez les bâtonnets en cercle sur le plat croustilleur. Retournez après 3½ min (5 bât.) ou 5 min (10 bât.).			
Beignets de poulet (surgelés)	125 g 250 g	600 W + Gril	4	4½-5 6½-7
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe Disposez les beignets de poulet sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 3 min (125 g) ou 5 min (250 g).			

GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (UNIQUEMENT LES MODÈLES MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)

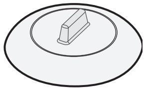
Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner.
Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :



Bol



Plateau



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C.
Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

CONDITIONS D'UTILISATION :

Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :

- pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
- en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;

Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.

Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

ENTRETIEN :

Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.

Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.

Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

DÉCONGÉLATION :

Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

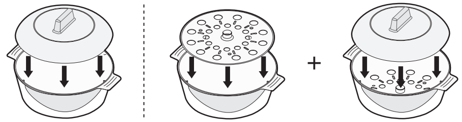
CUISSON :

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	900 W	5-6	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	< Consignes >				
	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.				
Légumes frais	300 g	900 W	4-5	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	< Consignes >				
	Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec plateau + Couvercle
	< Consignes >				
	Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.				
Riz	250 g	900 W	15-18	5-10	Bol + Couvercle
	< Consignes >				
	Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).				

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Pommes de terre au four	500 g	900 W	7-8	2-3	Bol + Couvercle
	< Consignes >				
	Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bol + Couvercle
	< Consignes >				
	Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe (réfrigérée)	400 g	900 W	3-4	1-2	Bol + Couvercle
	< Consignes >				
	Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe surgelée	400 g	900 W	8-10	2-3	Bol + Couvercle
	< Consignes >				
	Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol + Couvercle
	< Consignes >				
	Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez.				
Compote de fruits	250 g	900 W	3-4	2-3	Bol + Couvercle
	< Consignes >				
	Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.				

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 24 2013-06-21 6:36:46

Utilisation du cuiseur-vapeur



Bol + Couvercle   Bol avec plateau + Couvercle

PRÉCAUTIONS :

- Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

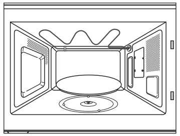
CHOIX DE LA POSITION DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

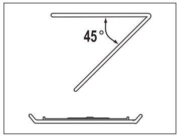
- Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée Micro-ondes + Gril

Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.

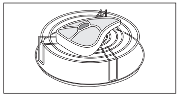
Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée Micro-ondes + Gril).	• Tirez l'élément chauffant vers vous. • Poussez l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four.



Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



CHOIX DES ACCESSOIRES



Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

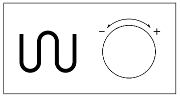
Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 28.

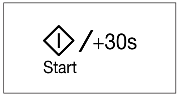
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

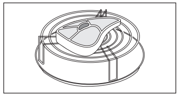
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** () et réglez le temps de préchauffage en tournant lebouton de réglage.



2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ().

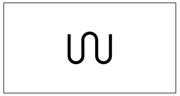


3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Refermez la porte.

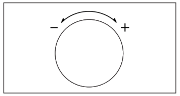


4. Appuyez sur le bouton **Gril** ().

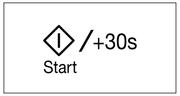
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



5. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de réglage. Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat : La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

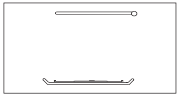
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

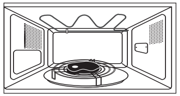
Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez **TOUJOURS** des maniques lorsque vous devez les manipuler.

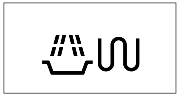
1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous en page 25 pour obtenir plus de détails.



2. Ouvrez la porte du four.
Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau.
Refermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** ( ).



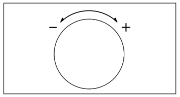
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

(icône)	(mode micro-ondes et gril)
600 W	(puissance de sortie)

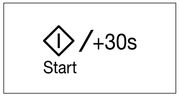
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** ( ).

La température du gril n'est pas réglable.

4. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage. Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :

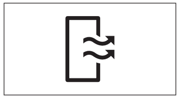
1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton **Désodorisation** ( ) une fois le nettoyage terminé. Une fois terminé, un signal sonore retentit 4 fois.



La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton +30s.

La durée maximale est fixée à 15 minutes.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 26 2013-06-21 6:36:47

ARRÊT MANUEL DU PLATEAU TOURNANT

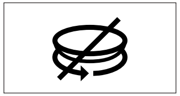
Le bouton de Marche/Arrêt du plateau (⊘) permet d'arrêter la rotation de celui-ci. De grands plats qui occupent tout le four peuvent ainsi être utilisés.

☛ Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

☛ **Avertissement !** Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide.

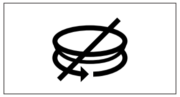
Pourquoi ? Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.

1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** (⊘).



Résultat : le symbole de **Marche/Arrêt du plateau** (⊘) s'affiche à l'écran. Le plateau ne tourne pas.

2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** (⊘).



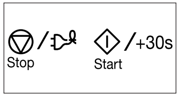
Résultat : le symbole de **Marche/Arrêt du plateau** (⊘) s'affiche à l'écran. Le plateau tourne.

N'appuyez jamais sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau**(⊘) pendant la cuisson.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Stop (Arrêt)** (⊽) et **Start (Départ)** (◇).



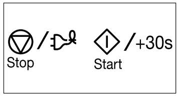
Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

OFF

- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Stop (Arrêt)** (⊽) et **Start (Départ)** (◇).



Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

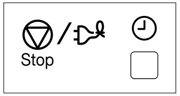
On

- Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Stop (Arrêt)** (⊽) et **Horloge** (◷).

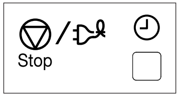


Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.

L

2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Stop (Arrêt)** (⊽) et **Horloge** (◷).



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

guide de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après.
Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150	600	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 29 2013-06-21 6:36:48

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 375	900	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	3½-4 6-7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5-5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	3½-4	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4-4½ 6½-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3-3½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	2½-3	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3-3½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1-1½ 2-2½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 30 2013-06-21 6:36:49

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Oignons	250	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4-4½	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	3-4 6-7	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	4½-5	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 31 2013-06-21 6:36:49

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

Guide du double réchauffage

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	2 x 250	900	3½-4½	2-3	Versez dans deux assiettes en céramique creuses et couvrez. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
	2 x 350		5-6		
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	2 x 350	600	7-8½	3	Placez deux plats composés de deux aliments réfrigérés sur deux assiettes en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.
Plats préparés (réfrigérés)	2 x 350	600	7½-9	3	Placez deux plats composés de 2 à 3 aliments réfrigérés sur deux assiettes plates en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.
LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : environ 37 °C.
REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Boeuf	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pain				
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 parts	1-1½ 2 ½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :

Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments surgelés	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 1½-2 2½-3	Gril uniquement 2-3 2-3	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/ Pain à l'ail	200 à 250 g (1 morceau)	MO + Gril	450 W + gril -3½-4	Gril uniquement 2-3	Posez la baguette surgelée en diagonale sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-15	-	Mettez le gratin encore surgelé dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14-16	-	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Gril	16-18	-	Mettez le gratin de poisson encore surgelé dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	gril seul	3½-4½	3-4	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2½-3½	1½-2½	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	300 W + Gril	3½-4½ 5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 35 2013-06-21 6:36:49

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 parts (300 g) 4 parts (600 g)	450 W + Gril	3½-4 6-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	500 g	450 W + Gril	9-11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Morceaux de poulet	450 g (2 parts) 650 g (2 à 3 morceaux) 850 g (4 parts)	300 W + Gril	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900 g 1100 g	450 W + Gril	10-12 12-14	9-11 11-13	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 morceaux).	gril seul	10-12	8-9	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Escalopes de porc	250 g (2 parts) 500 g (4 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 6-7 8-10	gril seul 5-6 7-8	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	450 g 650 g	300 W + Gril	6-7 7-8	7-8 8-9	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres, tête contre queue, sur la grille.
Pommes au four	2 pomme (env. 400 g) 4 pommes (env. 800 g)	300 W + Gril	6-7 10-12	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d’amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton (⯁).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton (⯁) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 37 2013-06-21 6:36:49

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement.
  Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CODE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

- Le message « SE » suivant s'affiche : Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MG28F301T**, MG28F302T**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1400 W 1300 W 2700 W
Puissance de sortie	100 W/900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 517 x 297 x 437 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 16 kg env.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 38 2013-06-21 6:36:49

MEMO

MEMO

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_FR.indd 39 2013-06-21 6:36:49

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273 065777444	www.samsung.com/Levant(English)
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

DE68-04222A

MG28F301T**
MG28F302T**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and

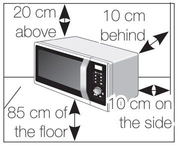
MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 5 6/24/2013 5:14:55 PM

EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 6 6/24/2013 5:14:55 PM

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

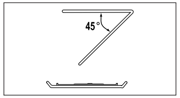
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 7 6/24/2013 5:14:56 PM

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 9 6/24/2013 5:15:04 PM

	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

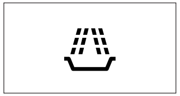
contents

quick look-up guide 11
oven features 12
Oven..12
Control panel..13
Accessories..13
oven use 14
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly..15
Setting the time 15
Cooking/Reheating..16
Power levels 16
Adjusting the cooking time..16
Stopping the cooking..17
Setting the energy save mode..17
Using the auto power defrost feature 17
Using the auto power defrost programmes..18
Using the my plate feature 18
Using the my plate programmes..19
Using the healthy cooking features 19
Using the healthy cooking programmes (Vegetables & Grains)..19
Using the Healthy cooking programmes (Poultry & Fish) 21
Using the crusty plate (Only MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*,MG28F302TJ* models)..21
Using the manual crusty cook programmes..22
Power steam cooking guide (Only MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*,MG28F302TJ* models) 23
Choosing the heating element position 25
Choosing the accessories..25
Grilling 25
Combining microwaves and the grill..26
Using the deodorize feature 26
Manual stop turntable function..27
Switching the beeper off..27
Safety-locking your microwave oven..27
cookware guide..28
cooking guide 29
troubleshooting and error code 37
Troubleshooting 37
Error code 38
technical specifications..38

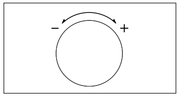
quick look-up guide

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Microwave** ( ) button one or more times.

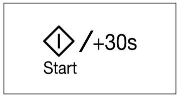


2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



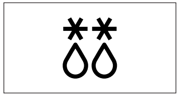
3. Press the **Start** ( ) button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

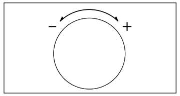


If you want to Auto power defrost some food.

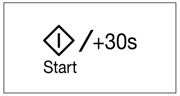
1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Power Defrost** ( ) button one or more times.



2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.

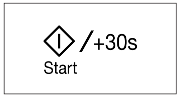


3. Press the start **Start** ( ) button.



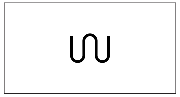
If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

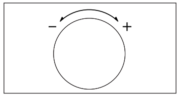


If you want to grill some food.

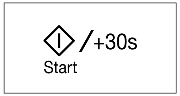
1. Press the **Grill** (grill symbol) button.



2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

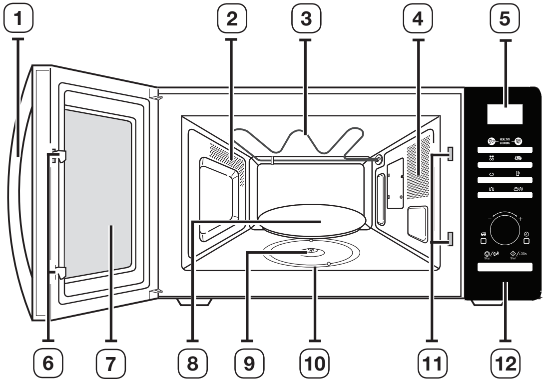


3. Press the **Start** (start symbol) button.



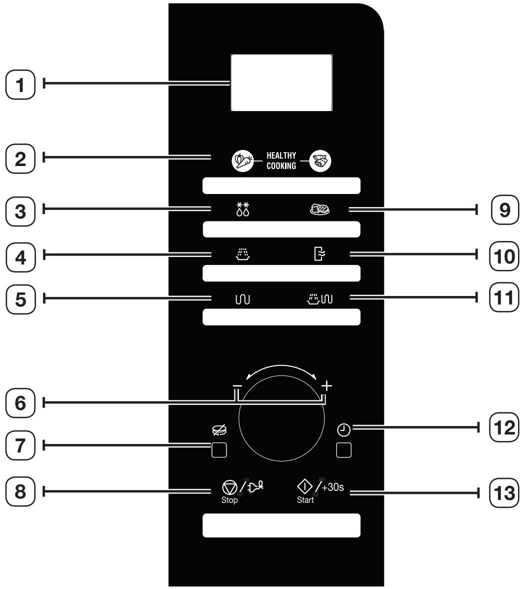
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



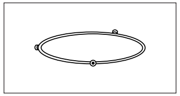
1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. AUTO POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
5. GRILL BUTTON
6. DIAL KNOB(WEIGHT/SERVING/TIME)
7. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
8. STOP/ECO BUTTON
9. MY PLATE BUTTON
10. DEODORIZATION BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. CLOCK SETTING
13. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

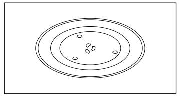
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   <u>**Purpose :**</u> The roller ring supports the turntable.



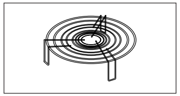
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   <u>**Purpose :**</u> The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



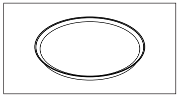
3. **Grill rack**, to be placed on the turntable.

   <u>**Purpose :**</u> The metal rack can be used in grill and combination cooking.



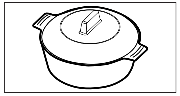
4. **Crusty plate,** see page 21~23.
   (Only MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*,MG28F302TJ* models)

   <u>**Purpose:**</u> The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

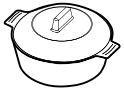
5. **Steam cooker,** see page 23 to 25.
(Only MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*,MG28F302TJ* models)



Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

DO NOT operate the **GRILL** () and **COMBI** () mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW ()	GRILL () / COMBI ()
 (Steam cooker)	O	X

oven use

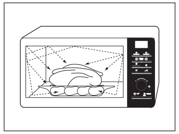
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

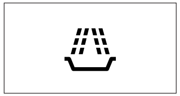
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

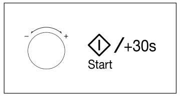
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** (☐) button.



Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed.

2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **dial knob** and press the **Start** (◇) button.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

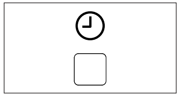
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

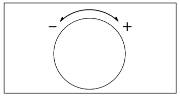
24-hour notation

12-hour notation

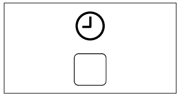
Press the **Clock** (◷) button once or twice.



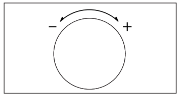
2. Turn the **dial knob** to set the **hour**.



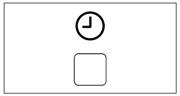
3. Press the **Clock** (◷) button.



4. Turn the **dial knob** to set the **minute**.



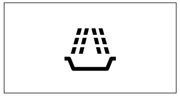
5. Press the **Clock** (◷) button.



COOKING/REHEATING

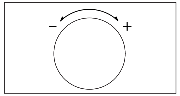
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** ( ) button.



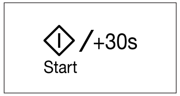
Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



Result : The cooking time is displayed.

3. Press the **Start** ( ) button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	**GRILL**
HIGH	900 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ( )	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I ( )	600 W	1300 W
COMBI II ( )	450 W	1300 W
COMBI III ( )	300 W	1300 W

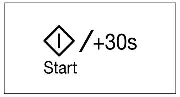
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

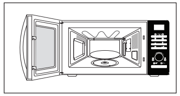
You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



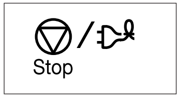
1. To stop temporarily;
   Open the door.

   1) Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** ( ) again.

   2) Press the **Stop** ( ) button.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, press **Start** ( ) again.



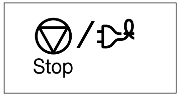
2. To stop completely;
   Press the **Stop** ( ) button.

   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** ( ) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** ( ).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.



- Press the **Energy Save** ( ) button.

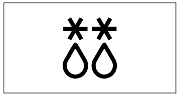
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Energy Save ( )** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

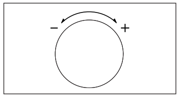
The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

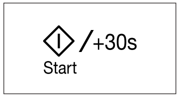
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Power Defrost** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Set the weight of food by turning the **dial knob**.



3. Press the **Start** ( ) button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press **Start** ( ) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 16 for further details.

USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto power defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry, fish & Bread/Cake on a flat glass dish or ceramic plate.

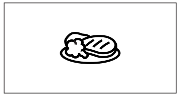
Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Meat**	200-1500	20-60	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	200-1500	20-60	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	200-1500	20-50	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	**Bread/ Cake**	125-1000	5-20	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 33-34.

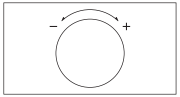
USING THE MY PLATE FEATURE

The my plate feature has two pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **dial knob**. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

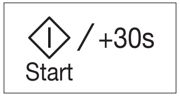
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **My Plate** ( ) button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob.** (Refer to the table on the side.)



3. Press the **Start** ( ) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 18 6/24/2013 5:15:13 PM

USING THE MY PLATE PROGRAMMES

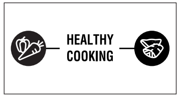
The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Chilled Ready meal**	300-350 400-450	2-3	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta).
2	**Chilled Vegetarian meal**	300-350 400-450	2-3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables).

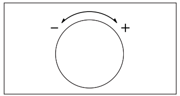
USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The healthy cooking features has twnty pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

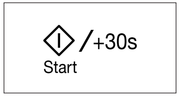
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** ( ) or **Healthy Cooking** ( ) button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start** ( ) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE HEALTHY COOKING PROGRAMMES (VEGETABLES & GRAINS)

The following table presents the 12 healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-10 are running with microwave energy only. Programmes 11-12 are running with a combination of microwave and grill.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Broccoli**	250 500	1-2	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
2	**Carrots**	250	1-2	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
3	**Green Beans**	250	1-2	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
4	**Spinach**	150	1-2	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
5	**Corn on the cob**	500 (2 pcs)	1-2	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film.
6	**Peeled Potatoes**	250 500	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
7	**Brown Rice** (parboiled)	250	5-10	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (1/2 l). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
8	**Wholemeal Macaroni**	250	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards.
9	**Quinoa**	250	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
10	**Bulgur**	250	2-5	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
11	**Vegetables Gratin**	500	2-3	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack.
12	**Grilled Tomatoes**	400	1-2	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack.

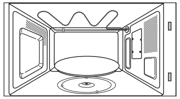
USING THE HEALTHY COOKING PROGRAMMES (POULTRY & FISH)

The following table presents the 8 healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only. Programmes 7-8 are running with a combination of microwaves and grill.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Chicken Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
2	**Turkey Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
3	**Fresh Fish fillet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
4	**Fresh Salmon Filet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
5	**Fresh Prawns**	250	1-2	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
6	**Fresh Trout**	400 (2 fish)	2	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
7	**Roast Fish**	400 (2 fish)	3	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
8	**Grilled Salmon steaks**	300 (2 steaks)	2 min	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.

USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*,MG28F302TJ* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ( )] by following the times and instructions in the chart.

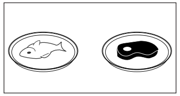
Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

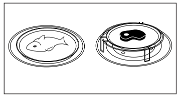
3. Place the food on the crusty plate.



Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK PROGRAMMES

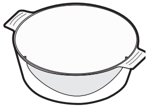
We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-5 minutes. Follow the times and instructions in the table.

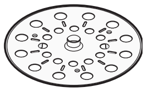
Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g) 8 slices (160 g)	600 W + Grill	3	3-3½ 4½-5
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	450 W + Grill	3	3 4
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Burger (frozen)	2 pieces (125 g) 4 pieces (250 g)	600 W + Grill	3	6-6½ 8-8½
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.			
Baguettes (frozen)	100-150 g (1 pc) 200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	5	5-6 6-7
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.			
Pizza (frozen)	300-350 g 400-450 g	600 W + Grill	5	7-8 9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Mini Pizza (chilled)	100-150 g 200-250 g	600 W + Grill	5	3-3½ 4-4½
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.			

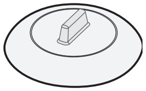
Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Oven Chips (frozen)	200 g 300 g 400 g	450 W + Grill	4	9 12 15
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4	4½-5 7-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	4	6-6½ 8½-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3½ min (5 pcs) or after 5 min (10 pcs).			
Chicken Nuggets (frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	4½-5 6½-7
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min (250 g).			

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*,MG28F302TJ* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Insert tray


Lid

All parts withstand temperatures from-20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

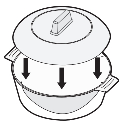
COOKING:

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	900 W	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	< Instructions >				
	Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh vegetables	300 g	900 W	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	< Instructions >				
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	< Instructions >				
	Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
Rice	250 g	900 W	15-18	5-10	Bowl + Lid
	< Instructions >				
	Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				

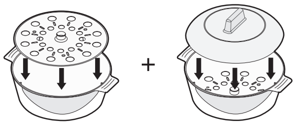
Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Jacket potatoes	500 g	900 W	7-8	2-3	Bowl + Lid
	< Instructions >				
	Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bowl + Lid
	< Instructions >				
	Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Soup (chilled)	400 g	900 W	3-4	1-2	Bowl + Lid
	< Instructions >				
	Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen soup	400 g	900 W	8-10	2-3	Bowl + Lid
	< Instructions >				
	Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Bowl + Lid
	< Instructions >				
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				
Fruit compote	250 g	900 W	3-4	2-3	Bowl + Lid
	< Instructions >				
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 24 6/24/2013 5:15:18 PM

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid



Bowl with insert tray + Lid

PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

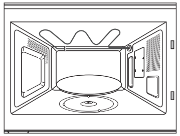
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

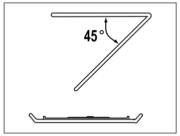
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	• Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.



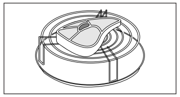
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

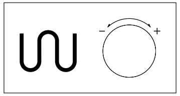


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28.

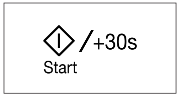
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

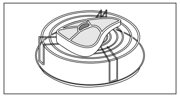
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (ᔕᑌ) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.



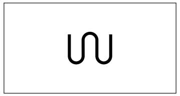
2. Press the **Start** (◇) button.



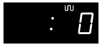
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



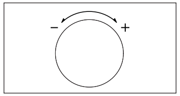
4. Press the **Grill** (ᔕᑌ) button.



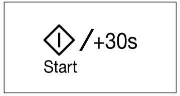
Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the **Start** (◇) button.



Result : Grilling cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

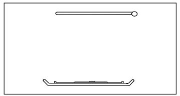
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

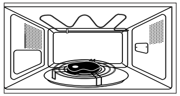
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

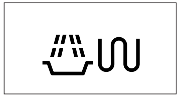
1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer page 25 for further details.



2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



3. Press the **Combi** (microwave+grill) button.



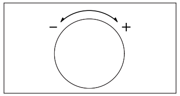
Result : The following indications are displayed:

(microwave+grill icon)	(microwave and grill mode)
600 W	(out power)

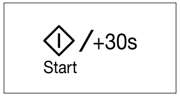
Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (microwave+grill) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the Cooking time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the ◇ button.



Result : Combination cooking starts. When it has finished.

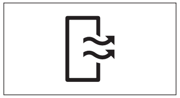
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

Press the **Deodorization** (deodorize icon) button after you have finished cleaning. The oven beeps 4 times when it has finished.



The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the +30s button is pressed.

The maximum deodorization time is 15 minutes.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 26 6/24/2013 5:15:21 PM

MANUAL STOP TURNTABLE FUNCTION

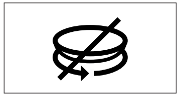
The turntable on/off (⊘) button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating.

☛ The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

☛ **Warning !** Never operate the turntable without food in the oven.

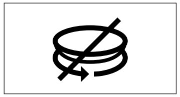
Reason : This may cauce fire or damage to the unit.

1. Press the **Turntable On/Off** (⊘) button.



Result : **Turntable On/Off** (⊘) symbol appears on the display, the turntable will not rotate.

2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** (⊘) button again.



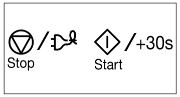
Result : **Turntable On/Off** (⊘) symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

Don’t press **Turntable On/Off** (⊘) button during cooking process.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop** (⊘) and **Start** (◇) buttons at the same time.



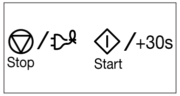
Result :

- The following indication is displayed.

OFF

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **Stop** (⊘) and **Start** (◇) buttons again at the same time.



Result :

- The following indication is displayed.

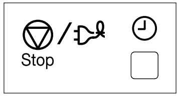
On

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Stop** (⊘) and **Clock** (◴) buttons at the same time.

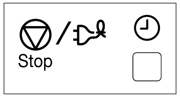


Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

L

2. To unlock the oven, press the **Stop** (⊘) and **Clock** (◴) buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time-see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking.
Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300	600	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/ peas/corn)	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 29 6/24/2013 5:15:22 PM

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 375	900	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	900	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	900	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250	5-5½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4-4½	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks coffee, milk, tea, water (room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 31 6/24/2013 5:15:22 PM

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250	900	3½-4½	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
	2 x 350		5-6		
Chicken curry & Rice (chilled)	2 x 350	600	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled omponents on two ceramic plates dishes. Cover with microwave clingfilm. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate meal (chilled)	2 x 350	600	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave clingfilm. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 32 6/24/2013 5:15:23 PM

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2 ½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 34 6/24/2013 5:15:23 PM

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min)	2nd side time (min)	Instructions
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic bread	200-250 g (1 pc)	MW + Grill	450 W + Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish gratin	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min)	2nd side time (min)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min)	2nd side time (min)	Instructions
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450 W + Grill	3½-4 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/ vegetables (chilled)	500 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken pieces	450 g (2 pcs) 650 g (2-3 pcs) 850 g (4 pcs)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast chicken	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb chops (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs) 500 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 6-7 8-10	Grill only 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast fish	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked apples	2 apple (ca. 400 g) 4 apples (ca. 800 g)	300 W + Grill	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the (◇) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 37 6/24/2013 5:15:23 PM

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- The "SE" message is Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**MG28F301T**, MG28F302T****
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 437 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx

MEMO

MEMO

MG28F301TAS_SG_DE68-04222A_EN.indd 39 6/24/2013 5:15:23 PM

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D’ Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

DE68-04222A